

Latas Abolladas

Las latas abolladas permiten que bacterias peligrosas entren en los alimentos y deben ser desechadas.

Qué buscar

- Abolladuras en las costuras superior e inferior
- Pinchazos o agujeros
- Abolladuras grandes
- Abolladuras con bordes afilados
- Latas abultadas o



Qué hacer

- Separe las latas abolladas de las buenas.
- Etiquete el área de almacenamiento de latas abolladas como "no usar"
- Devuelva la lata al proveedor o deséchela